



WILLIAM COLE

# TAPIHUE BLEND



## País, Região e Sub-região

Chile / Vale de Maipo / Tapihue



## Vinhedo

Solo de origem aluvial, com boa permeabilidade e clima fresco com a brisa do Oceano Pacífico. Vinhas plantadas a 600 metros de altitude do nível do mar.



## Uva

41% Petit Syrah, 34% Cabernet Sauvignon e 25% Malbec



## Safra

2015



## Teor Alcoólico

15%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Desengace 100%. Fermentação de 12 dias em tanques de aço inox. Envelhecimento por 23 meses em barris de carvalho francês novos. As garrafas ficam 24 meses de guarda antes de serem liberadas para o mercado. Apenas 2000 foram produzidas e cada uma é numerada à mão.



## Notas de Degustação

Cor vermelha escura, quase negra. Aroma intenso de frutas com toques de couro que se abrem para suaves compotas de frutas negras, especiarias, madeira e chocolate. Na boca, tem textura suave, equilibrada e concentrada. Final complexo. Temperatura de serviço entre 16 e 18°C.



## Harmonização

Combina com carnes de caça e queijos maturados.



## Sobre a Vinícola

O Vale de Casablanca, no Chile, é conhecido por sua beleza natural. Seus montes íngremes são vistos em todas as direções, e entre eles, os campos férteis, com pequenas aldeias que espreitam para fora aqui e ali. Provavelmente os lugares mais bonitos do vale são as vinhas. Alinhadas linha por linha meticulosamente cultivadas com Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir. Produzir os melhores vinhos do mundo usando métodos agrícolas, tecnologia de ponta e processos, comercializar vinhos, tanto no mercado interno quanto no internacional, ser bem-sucedido criando uma tradição com seus parceiros: clientes, fornecedores e especialmente os funcionários, e trabalhar em um espírito de cooperação na sustentabilidade ambiental são as missões da vinícola William Cole Vineyards. Este vinho em especial foi elaborado em conjunto com a Viña Quintay.

